

## Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

DE

## Instruction manual
starting on page 14

GB

## Mode d'emploi
à partir de la page 24

FR

## Handleiding
vanaf pagina 34

NL

Z 03590_V1

# Inhalt

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unser Küchenmaschine entschieden haben. Rühren, kneten, mixen im Handumdrehen… alles mit nur einer einzigen Küchenmaschine!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

**www.service-shopping.de**

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Bitte beachten Sie: Die in dieser Anleitung verwendeten Abbildungen können leichte Abweichungen zum tatsächlichen Gerät aufweisen (unterschiedliche Farben etc.)

## Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps, allgemeine Hinweise und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

## Sicherheitshinweise

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät eignet sich zum Mischen, Kneten und Schlagen von z. B. Kuchen- und Brotteigen, Eiern oder Schlagsahne.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

## Verletzungsgefahren

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- ❒ Verletzungsgefahr durch drehende Geräteteile! Halten Sie Körperteile, Haare, Schmuck und Kleidungsstücke während der Benutzung von dem Gerät fern, damit sich nichts in drehenden Geräteteilen verfangen kann.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.

## Hinweise zur Gesundheit

- ❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
- ❒ Verwenden Sie nur frische Zutaten, deren Haltbarkeitsdatum nicht abgelaufen ist.
- ❒ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Keimbildung zu vermeiden.

## Gefahr durch Stromschlag

- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- ❒ Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker und/oder das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- ❒ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasch- oder Spülbecken auf, damit das Gerät, der Netzstecker oder das Kabel nicht versehentlich mit Wasser in Berührung kommen können.
- ❒ Sollte das Gerät, der Netzstecker oder das Kabel in Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr!
- ❒ Fassen Sie Gerät, Kabel oder Netzstecker nicht mit feuchten Händen an.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.

## Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

- ❒ Stellen Sie das Gerät auf einem stabilen, festen Untergrund auf.
- ❒ Stellen Sie das Gerät auf einen trockenen Untergrund, damit das Gerät einen sicheren Stand hat.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen (siehe Kapitel „Technische Daten“). Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.

- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.

### ⚠ Hinweise zum Gebrauch

- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät bis zu seiner Instandsetzung nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist. Lassen Sie das Gerät in den genannten Fällen von einem autorisierten Fachmann überprüfen.
- ❒ Sollten das Gerät, das Kabel oder der Stecker defekt sein, versuchen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen einen Fachmann oder den Kundenservice.
- ❒ Führen Sie keine Fremdkörper oder Körperteile in das Gerätegehäuse ein und versuchen Sie nie, das Gerätegehäuse selbst zu öffnen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- ❒ Führen Sie keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze des Gerätes ein und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände die Lüftungsschlitze blockieren.
- ❒ Verletzungsgefahr durch drehende Geräteteile! Halten Sie Haare, Körperteile, Schmuck und Bekleidung von drehenden Geräteteilen fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es vollständig zusammengebaut ist. Achten Sie immer darauf, dass die Rührschüssel korrekt eingesetzt und der kippbare Rührarm korrekt eingerastet ist, damit eine einwandfreie Funktion des Gerätes garantiert werden kann.
- ❒ Schalten Sie das Gerät nie ein, solange der kippbare Rührarm nicht heruntergeklappt wurde!
- ❒ Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel. Dies könnte zu Überhitzung und Schäden am Motor führen.
- ❒ Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht. Dies könnte zu Überhitzung und Schäden am Motor führen.
- ❒ Lassen Sie das Gerät bei max. Auslastung max. 3 Minuten eingeschaltet, um Überhitzung und Schäden am Motor zu vermeiden.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Bei Schäden/Störungen schalten Sie das Gerät sofort aus.
- ❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  – vor dem Auswechseln der Rühreinsätze,
  – vor dem Herausnehmen oder Einsetzen der Rührschüssel,
  – wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  – wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
  – vor einem Gewitter,
  – bevor Sie es reinigen.
- ❒ Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

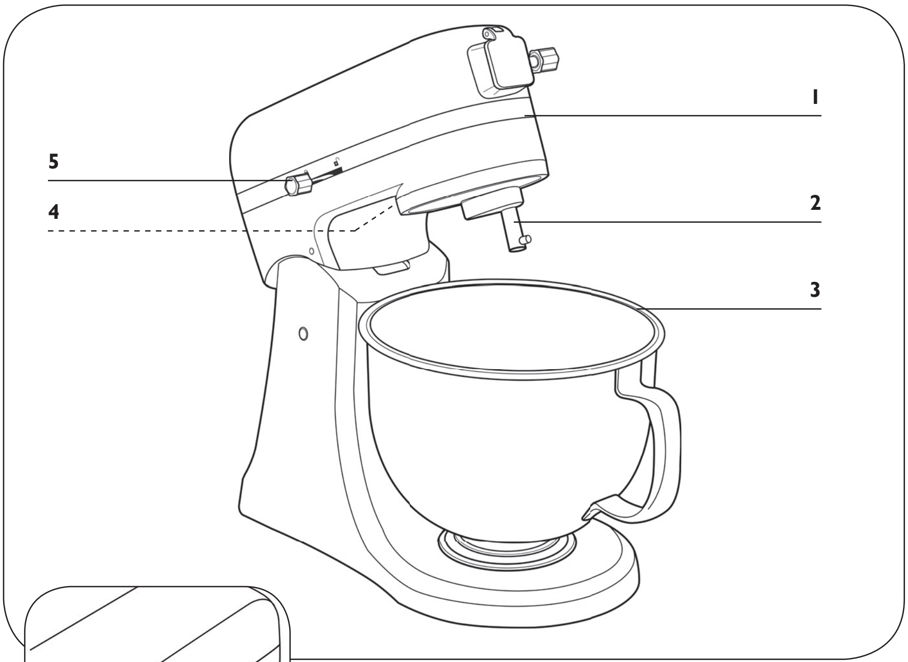
### Gewährleistungsbestimmungen

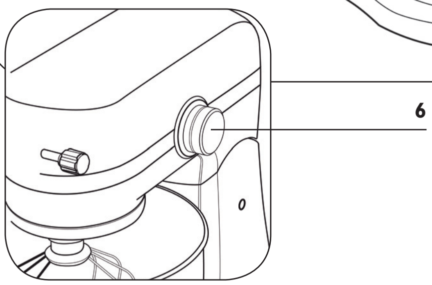
Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

## Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine mit kippbarem Rührarm
- 3 Rühreinsätze
- 1 Rührschüssel mit abnehmbarem Spritzschutz

## Geräteübersicht

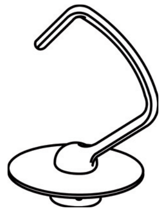


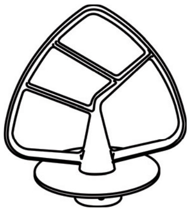

**1** Kippbarer Rührarm
**2** Aufnahme für Rühreinsätze
**3** Rührschüssel
**4** Arbeitsleuchte
**5** Entriegelungshebel für Rührarm
**6** Geschwindigkeitsregler

Zum Nachbestellen von original Ersatzteilen besuchen Sie unsere Webseite:
**www.service-shopping.de**

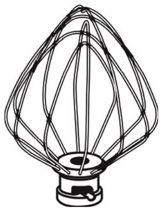
## Rühraufsätze



### Knethaken
Dieser Rühreinsatz eignet sich zum Mischen und Kneten von schweren Teig-Mischungen, wie z. B. Brotteige oder Hefeteige.



### Rührhaken
Dieser Rühreinsatz eignet sich zum Mischen und Kneten von normalen bis mittelschweren Teigmischungen, wie z. B. Kuchen-, Torten- oder Mürbeteig.



### Schneebesen
Dieser Rühreinsatz eignet sich besonders zum Aufschlagen von luftigen Mischungen, wie z. B. zum Schlagen von Eiern, Eiweiß, Sahne, Mayonnaise etc.

## Vor dem ersten Gebrauch
Bevor Sie das Gerät benutzen können, müssen Sie:

- den Lieferumfang auspacken,
- Gerät und Zubehörteile reinigen.

### Auspacken

⚠ **ACHTUNG!**

❐ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

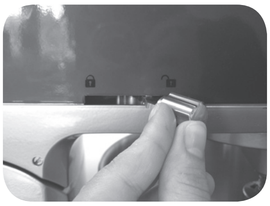
### Reinigen
Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie Das Gerät und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## Benutzung

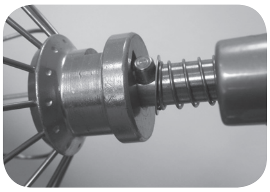
**ACHTUNG!**

- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an, die den technischen Daten des Gerätes entspricht (siehe Kapitel „Technische Daten“).
- ❒ Achten Sie darauf, dass der Drehschalter zum Einstellen der Geschwindigkeitsstufen auf der Position **OFF** steht, bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen.
- ❒ Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht. Dies könnte zu Überhitzung und Schäden am Motor führen.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es vollständig und korrekt aufgebaut worden ist, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Schalten Sie das Gerät nie ein, solange der kippbare Rührarm nicht heruntergeklappt wurde!
- ❒ Stellen Sie das Gerät auf einen trockenen Untergrund auf, damit das Gerät einen sicheren Stand hat.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!
- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere während des Betriebes vom Gerät fern, um Verletzungen oder Sach- und Geräteschäden zu vermeiden!
- ❒ Bauen Sie das Gerät immer erst vollständig zusammen, bevor Sie es ans Stromnetz anschließen!

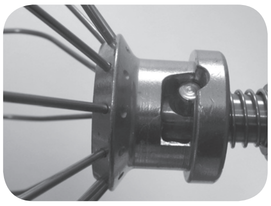
1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter zum Einstellen der Geschwindigkeitsstufen auf der Position **OFF** steht, bevor Sie das Gerät an eine ordnungsgemäße Steckdose anschließen, um das Gerät nicht versehentlich einzuschalten.
3. Geben Sie die Zutaten entsprechend Ihres Rezeptes in die Rührschüssel.



4. Schieben Sie den Entriegelungshebel für den Rührarm nach rechts in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, um den Rührarm aufzustellen.
5. Setzen Sie die Rührschüssel in das Gerät ein. Drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn fest, bis die Rührschüssel korrekt und sicher sitzt.
6. Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel auf.
7. Wählen Sie einen passenden Rühraufsatz aus (vgl. Kapitel „Rühraufsätze“).

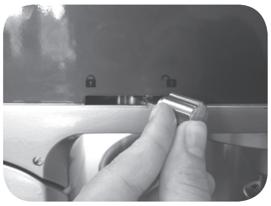


8. Schieben Sie den Rühraufsatz auf die Aufnahme am Rührarm. Achten Sie dabei darauf, dass die Rastnase an der Aufnahme durch den Schlitz am Rühraufsatz geführt wird.

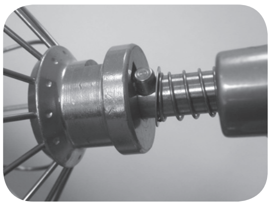


9. Drehen Sie den Rühraufsatz nach rechts, bis die Rastnase in der dafür vorgesehenen Aussparung am Rühraufsatz liegt.

10. Schieben Sie den Entriegelungshebel für den Rührarm nach rechts in Richtung des geöffneten Schlosssymbols und klappen Sie den Rührarm nach unten, bis er in der Motoreinheit einrastet.
11. Stellen Sie mit Hilfe des Drehschalters zum Einstellen der Geschwindigkeitsstufen eine passende Geschwindigkeitsstufe ein:
    **OFF** Aus
    **1 – 4** Langsames Mischen und Rühren
    **4 – 7** Schnelles Mischen und Kneten
    **7 – 10** Schnelles Kneten und Schlagen
    Sobald eine Geschwindigkeitsstufe eingestellt worden ist, leuchtet die Kontrollleuchte um den Geschwindigkeitsregler auf und die Arbeitsleuchte schaltet sich ein.
12. Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Drehschalter zum Einstellen der Geschwindigkeitsstufen auf die Position **OFF**. Die Kontrollleuchte um den Geschwindigkeitsregler schaltet sich umgehend aus. Die Arbeitsleuchte leuchtet noch ca. 3 Minuten, bevor sie sich automatisch ausschaltet.
    **Bitte beachten Sie: Warten Sie immer, bis der jeweilige Rühraufsatz vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Rührarm aufstellen!**



13. Schieben Sie den Entriegelungshebel für den Rührarm nach rechts in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, um den Rührarm aufzustellen.



14. Entfernen Sie den Rühraufsatz, indem Sie den Rühraufsatz nach oben schieben und nach links drehen, bis die Rastnase an der Aufnahme an der Ausbuchtung des Rühraufsatzes liegt. Jetzt können Sie den Rühraufsatz abziehen.

15. Drehen Sie die Rührschüssel entgegen des Uhrzeigersinnes und entnehmen die Rührschüssel.

# Tipps und Tricks

### Teig mischen und kneten

- Verwenden Sie den Rührhaken oder den Knethaken, um Teig zu mischen oder zu kneten.
- Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht!
- Vermischen Sie zunächst alle Zutaten, indem Sie den Drehschalter zum Einstellen der Geschwindigkeitsstufen für ca. 20 Sekunden auf eine niedrige Position stellen (z. B. Position **1** oder **2**). Stellen Sie den Drehschalter anschließend für ca. 3 Minuten auf eine höhere Position (z. B. **3** oder **4**), um den Teig durchzukneten.

### Eiweiß oder Sahne schlagen

- Verwenden Sie den Schneebesen, um Sahne oder Eiweiß zu schlagen.
- Für optimale Ergebnisse, empfehlen wir Ihnen maximal 12 Eiweiße in die Rührschüssel zu füllen.
- Wir empfehlen für optimale Ergebnisse Eiweiß ca. 5 Minuten auf einer Geschwindigkeitsstufe zwischen **7 – 10** zu schlagen.
- Zum Schlagen von ca. 250 ml Sahne stellen Sie den Drehschalter zum Einstellen der Geschwindigkeitsstufen für ca. 3 Minuten auf eine Geschwindigkeitsstufe zwischen **5 – 10**.

# Nachbestellung

Original Ersatzteile können Sie nachbestellen unter: **www.service-shopping.de**

# Reinigung und Aufbewahrung

⚠ **ACHTUNG!**

❐ Stellen Sie den Drehschalter zum Einstellen der Geschwindigkeitsstufen auf die Position **OFF** und ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

❐ Tauchen Sie die Motoreinheit **nie** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!

❐ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

- Alle Zubehörteile (außer die Motoreinheit!) sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile (außer die Motoreinheit) in der Geschirrspülmaschine oder per Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Weichen Sie die einzelnen Teile ggf. in warmem Seifenwasser ein, damit sich auch hartnäckigere Teigreste lösen lassen.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem leicht angefeuchteten Tuch und ggf. etwas Spülmittel. Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

## Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice.

Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

| **Problem** | **Mögliche Ursache /Lösung** |
|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | • Befindet sich der Drehschalter zum Einstellen der Geschwindigkeitsstufen auf der Position **OFF**? Stellen Sie den Schalter auf eine Position zwischen **1** und **10.**<br>• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?<br>• Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose.<br>• Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses. |
| Das Gerät stockt bzw. rührt/knetet nur schwerfällig. | • Ist die Rührschüssel überfüllt?<br>Entnehmen Sie ggf. Teig und rühren/kneten Sie den Teig in mehreren, kleineren Portionen. |

## Technische Daten

Modell: 419402
Artikelnummer: Z 03590
Spannungsversorgung: 220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistung: 600 W
Schutzklasse: I

CE

## Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Es gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.
Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

---

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

## Contents

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our food processor. Stirring, kneading, mixing in no time ... all with just a single food processor!

We hope you have a lot of fun!

If you have any questions about this product, please contact our customer service department:

**www.service-shopping.de**

Before using the device for the first time, please read the instructions carefully and store them in a safe place for future reference. If you give the device to others, you should also give them these instructions. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with!

We reserve the right to modify the product, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with our policy of continuous development.

Please note: the illustrations used in these instructions may differ slightly from the actual device (different colours etc.).

## Meaning of the Symbols in These Instructions

All safety instructions are identified with this symbol. Please read these carefully and comply with the safety instructions in order to prevent personal injury and property damage.

Tips, general notes and recommendations are marked with this symbol.

Suitable for use with food.

## Safety Instructions

### Intended Use

- This device is suitable for mixing, kneading and beating e.g. cake and bread doughs, eggs or whipped cream.
- This device should not be used by people (including children) with impaired sensory or mental faculties or who do not have adequate experience and/or knowledge of such devices, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or have received instructions from such a person on how to use the device. Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.
- This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- Use the device only as described in the instructions. Any other use is considered contrary to the intended purpose.

## Danger of Injury

- Keep the device and packaging material away from children and animals.
- The device should not be used if it is damaged.
- Danger of injury due to rotating device parts! Keep body parts, hair, jewellery, and clothing away from the device during use so that nothing can get caught in rotating device parts.
- Ensure that it is not possible for others to trip over the connected mains cable. Do not allow the cable to hang over the edge of tables or kitchen counters. Others may become caught and pull the device down.

## Notes on Health

- The device may contain production residues. To avoid harmful effects to your health, clean the device and all accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).
- Only use fresh ingredients which have not passed their best-before date.
- Clean the device after every use to prevent the formation of germs.

## Danger of Electric Shock

- Do not use the device if highly flammable gases are present in the air.
- Never immerse the device, the mains plug and/or the cable in water or other liquids.
- Do not place the device near to any sink or wash basin so that the device, the mains plug and the cable cannot accidentally come into contact with water.
- If the appliance, mains plug or cable falls into water, turn off the power immediately.
- Do not touch the device, cable or mains plug with wet hands.
- The device should only be used in closed rooms.

## Notes on Set-up and Connection

- Place the device on a stable, firm surface.
- Place the device on a dry surface so that the device is stable.
- Maintain a sufficient distance from heat sources such as hobs or ovens in order not to damage the device.
- Connect the device only to a properly installed socket with safety contacts. The power socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must match the technical data for the device (see the "Technical Data" chapter). Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- Make sure that the connected mains lead is not a tripping hazard. Do not allow the cable to hang over the edge of tables or kitchen counters. Others may become caught and pull the device down.
- Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.

- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.

### Instructions for Use

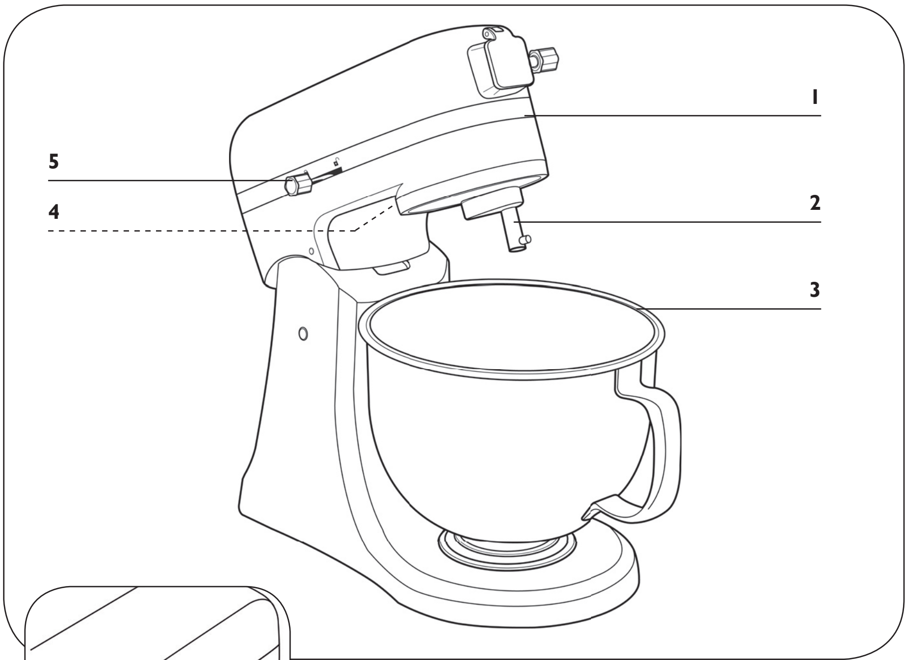
- Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, cable or plug shows visible signs of damage, the device must not be used until the damage has been repaired. Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped. In such cases, get the device checked out by an authorised specialist.
- For your own safety: if the device, the cable or the plug is defective, do not attempt to repair the device yourself. In the event of any damage, please contact a specialist or our customer service department.
- Do not insert any foreign bodies or body parts into the housing of the device and never attempt to open the housing of the device yourself in order to prevent damage to the device.
- Do not introduce any objects into the ventilation slots of the device and make sure that no objects block the ventilation slots.
- Danger of injury due to rotating device parts! Keep hair, body parts, jewellery and clothing away from rotating parts of the device in order to prevent injuries.
- The device should be used only when it is fully assembled. Always make sure that the mixing bowl is correctly inserted and that the tilting mixer head is positioned correctly in order to ensure that the device functions correctly.
- Do not switch on the device as long as the tilting mixer head is in an upright position.
- Only use accessories which are recommended by the manufacturer in order to prevent damage to the device.
- Never operate the device without food. This might result in the device overheating or damage to the motor.
- Do not overfill the mixing bowl. This might result in the device overheating or damage to the motor.
- Leave the device switched on at its maximum load for a maximum of 3 minutes in order to prevent overheating and damage to the motor.
- Never leave the device unsupervised during operation.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- In the event of damage/faults, switch the device off immediately.
  - Remove the mains plug from the socket
  - before replacing the mixer accessories
  - before removing or inserting the mixing bowl
  - if you are not using the device,
  - if a fault occurs during operation,
  - before a storm,
  - before cleaning it.
- Always pull on the plug and never the cable to pull the mains plug out of the mains socket!

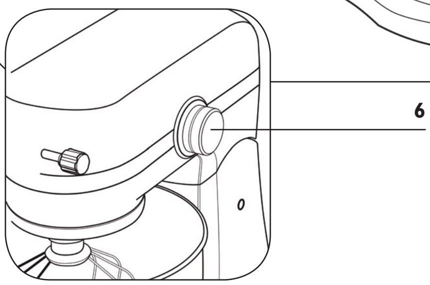
**Warranty Terms**
Excluded from the warranty are all defects resulting from improper handling, damage or attempts to repair the device. This also applies to normal wear and tear.

# Items supplied

- 1 food processor with tilting mixer head
- 3 mixer accessories
- 1 mixing bowl with detachable splash guard

# Device Overview

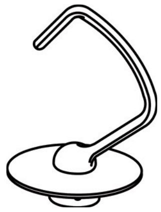


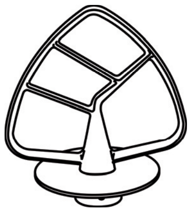

**1** Tilting mixer head
**2** Retainer for mixer accessories
**3** Mixing bowl
**4** Working light
**5** Release lever for mixer head
**6** Speed controller

To order original spare parts, visit our website: **www.service-shopping.de**

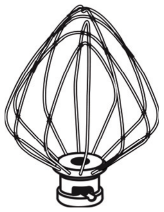
## Mixing Attachments



### Dough Hook
This mixer accessory is suitable for mixing and kneading heavy dough mixtures, such as bread doughs or yeast doughs.



### Mixing Hook
This mixer accessory is suitable for mixing and kneading normal to medium-heavy dough mixtures, such as cake and torte dough or shortcrust pastry.



### Whisk
This mixer accessory is particularly suitable for beating light mixtures, such as eggs, egg white, cream, mayonnaise, etc.

## Before Initial Use
Before you can use the device, you must:
- unpack the items supplied,
- clean the device and accessories.

### Unpacking
⚠ **CAUTION!**

❒ Keep children and pets away from the packaging materials. There is danger of suffocation!

Unpack all parts and check the items supplied to make sure they are complete (see the "Items Supplied" chapter); also check for transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact our customer service department.

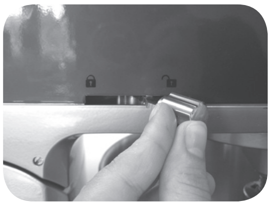
### Cleaning
The device may contain production residues. To avoid harmful effects to your health, clean the device and all accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).

# Use

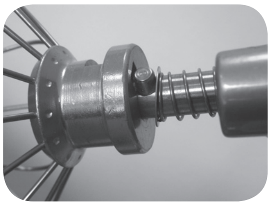
⚠ **CAUTION!**

- ❒ Only connect the device to a socket that is properly installed, is easily accessible and corresponds to the technical data of the device (see the "Technical Data" chapter).
- ❒ Make sure that the rotary switch for setting the speed levels is in the **OFF** position before you connect the device to the mains.
- ❒ Do not overfill the mixing bowl. This might result in the device overheating or damage to the motor.
- ❒ The device should only be used when it is fully and correctly assembled in order to prevent damage to the device.
- ❒ Set the device up on a dry surface so that the device is stable.
- ❒ Do not switch the device on as long as the tilting mixer head is in an upright position.
- ❒ Do not leave the device unattended during operation!
- ❒ During operation, keep children and animals away from the device in order to avoid injury or damage to materials and the device itself!
- ❒ Always assemble the device in full before you connect it to the mains power.

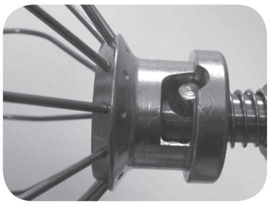
1. Place the device on a level, stable surface.
2. Make sure that the rotary switch for setting the speed levels is in the **OFF** position before you connect the device to a properly installed socket.
3. Place the ingredients in the mixing bowl in accordance with your recipe.



4. Slide the release lever for the mixer head in the direction of the open lock symbol in order to set up the mixer head.
5. Insert the mixing bowl into the device. Tighten the mixing bowl in a clockwise direction until it is correctly and securely in position.
6. Place the splash guard on the mixing bowl.
7. Select an appropriate mixing attachment (see the "Mixing Attachments" chapter).

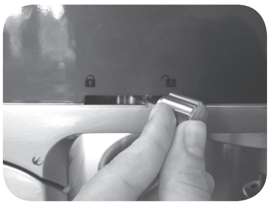


8. Slide the mixing attachment on to the retainer on the mixer head. Please make sure that the lug on the retainer is passed through the slot on the mixing attachment.

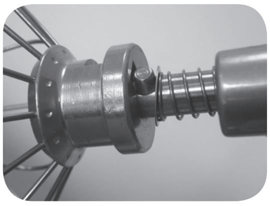


9. Turn the mixing attachment to the right until the lug is positioned in the recess provided on the mixing attachment.

10. Slide the release lever for the mixer head in the direction of the open lock symbol and lower the mixer head until it clicks into the motor unit.
11. Use the rotary switch for the speed levels to select a suitable speed level:
    **OFF**
    **1 – 4** Slow mixing and stirring
    **4 – 7** Fast mixing and kneading
    **7 – 10** Fast kneading and beating
    As soon as a speed level has been set, the indicator light around the speed control lights up and the working light switches on.
12. In order to turn the device off, move the rotary switch used for setting the speed levels to the **OFF** position. The indicator light around the speed control goes off immediately. The working light stays on for approximately 3 minutes before automatically switching off.
    **Please note: Always wait until the mixing attachment has stopped completely before setting up the mixer head.**



13. Slide the release lever for the mixer head in the direction of the open lock symbol in order to set up the mixer head.



14. Remove the mixing attachment by pushing the mixing attachment upwards and turning it to the left until the lug on the retainer is located at the recess of the mixing attachment. Now you can pull off the mixing attachment.

15. Turn the mixing bowl counter clockwise and remove it.

## Tips and Tricks

### Mixing and kneading dough

- Use the stirring hook or the dough hook to mix or knead dough.
- Do not overfill the mixing bowl!

- First mix all of the ingredients by moving the rotary switch for setting the speed levels for approximately 20 seconds to a low position (e. g. position **1** or **2**). Then set the rotary switch for approximately 3 minutes to a higher position (e.g. **3** or **4)** to knead the dough.

**Beating egg whites or cream**

- Use the whisk to beat cream or egg whites.
- For optimum results we recommend putting a maximum of 12 egg whites in the mixing bowl.
- For optimum results we recommend beating the egg whites for approximately 5 minutes at a speed level between **7 - 10**.
- For whipping approximately 250 ml of cream, set the rotary switch for setting the speed levels for approximately 3 minutes to a speed level between **5 – 10**.

## Ordering spare parts

You can order original spare parts at: **www.service-shopping.de**

## Cleaning and Storage

⚠ **CAUTION!**

❒ Set the rotary switch for adjusting the speed levels to the **OFF** position and always remove the mains plug from the socket before cleaning the device.

❒ **Never** immerse the motor unit in water or other liquids!

❒ Do not use any caustic or abrasive cleaning agents to clean the device. These can damage the surface.

- All accessories (apart from the motor unit!) are dishwasher-safe.
- Clean all accessories (apart from the motor unit) in the dishwasher or by hand using warm water and mild detergent. If necessary, soften the individual parts in warm soapy water so that even more stubborn remnants of dough can be removed.
- Clean the motor unit with a slightly damp cloth and, if necessary, a little detergent. Wipe the device dry with a clean cloth.
- Store the device in a dry, clean place that is not accessible to children.

## Troubleshooting

If the device should stop working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself. Otherwise you should contact customer service.
Do not attempt to repair a broken or damaged device yourself!

| Problem | Possible Cause/Solution |
| --- | --- |
| The device does not work. | • Is the rotary switch for setting the speed levels in the **OFF** position? Set the switch to a position between **1 and 10.**<br>• Is the mains plug correctly inserted into the socket?<br>• Is the plug socket defective? Try another plug socket.<br>• Check the fuse of your mains connection. |
| The device stalls or stirring/kneading is sluggish. | • Is the mixing bowl too full?<br>Remove dough if necessary and stir/knead the dough in several smaller portions. |

## Technical Data

| | |
| --- | --- |
| Model: | 419402 |
| Article number: | Z 03590 |
| Power supply: | 220 – 240 V ~ 50 Hz |
| Output: | 600 W |
| Protection class: | I |

## Disposal

The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and take it to a recyclable material collection point.

Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. It should not be disposed of in the normal domestic waste. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.
For more information, please contact your local authority.

Customer service / importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

## Sommaire

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté notre robot ménager. Mélanger, pétrir, mixer en un tour de main… , tout cela grâce à un seul robot ménager !

Nous vous souhaitons de grands moments culinaires avec votre nouveau robot ménager.

Pour toute question, contactez le service après-vente à partir de notre site Internet :

**www.service-shopping.de**

Nous vous recommandons de lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient !

Dans le cadre du développement continuel de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, son emballage ainsi que la documentation jointe.

Veuillez noter : les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi peuvent légèrement diverger des caractéristiques de l'appareil tel qu'il est réellement (couleurs différentes, etc.).

## Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.

Ce symbole signale les conseils, les indications générales et les recommandations.

Pour usage alimentaire.

## Consignes de sécurité

### Utilisation conforme

- Cet appareil sert à mélanger, pétrir et battre par ex. les pâtes à gâteau et à pain, les œufs ou la crème.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) ne disposant pas de toute leur intégrité sensorielle ou mentale ou bien manquant d'expérience ou de connaissances. De telles personnes ne peuvent utiliser cet appareil que sous la surveillance d'un adulte chargé de leur sécurité et qui leur expliquera le cas échéant comment s'en servir. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

## Risques de blessure

- ❒ Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux.
- ❒ N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- ❒ Risque de blessure au contact des parties en rotation de l'appareil ! Pendant l'utilisation, prenez une posture vous permettant de tenir à l'écart de l'appareil toute partie du corps, bijoux et vêtements, afin que rien ne vienne se prendre dans les parties en rotation de l'appareil.
- ❒ Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon branché ne gêne pas le passage. Ne laissez pas le cordon pendre en bord de table ou le long de plans de travail à la cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire ainsi tomber l'appareil.

## Consignes sanitaires

- ❒ Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'appareil et tous ses accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
- ❒ Utilisez uniquement des ingrédients frais dont la date limite de conservation n'est pas dépassée.
- ❒ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes.

## Risque d'électrocution

- ❒ N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'atmosphère.
- ❒ Ne plongez jamais l'appareil, le cordon et/ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ❒ Ne placez pas l'appareil à proximité d'un évier ni d'un lavabo de sorte que l'appareil, sa fiche et son cordon n'entrent pas par erreur en contact avec de l'eau.
- ❒ S'il arrivait que l'appareil, la fiche ou le cordon tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- ❒ Ne saisissez pas l'appareil, le cordon ou la fiche avec les mains humides.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.

## Consignes d'installation et de branchement

- ❒ Placez l'appareil sur un support stable et résistant.
- ❒ Placez l'appareil sur un support sec afin d'en assurer la stabilité.
- ❒ Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, assurez-vous qu'il se trouve à une distance suffisante de toute source de chaleur, par ex. des plaques de cuisson ou d'un four.
- ❒ Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques des appareils (voir paragraphe « Caractéristiques techniques »). Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- ❒ Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon branché ne gêne pas le passage. Ne laissez pas le cordon pendre en bord de table ou le long de plans de travail à la cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire ainsi tomber l'appareil.

- Faites cheminer le cordon de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.

## ⚠ Consignes d'utilisation

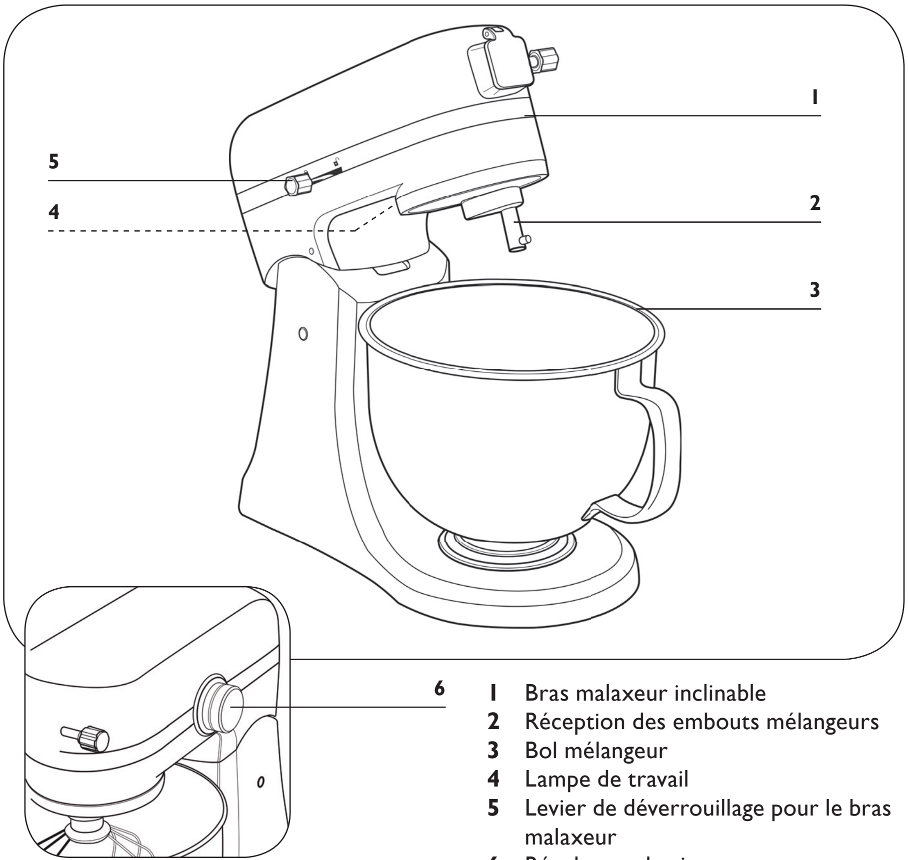
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. L'appareil ne doit pas être utilisé jusqu'à sa réparation si le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même présentent des dommages apparents. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est tombé. Dans de tels cas, faites vérifier l'appareil par un spécialiste agréé.
- Pour votre propre sécurité, n'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, son cordon ou sa fiche s'ils sont défectueux. En cas de panne, contactez un professionnel ou bien le service après-vente.
- N'introduisez aucun objet ni de parties du corps dans le bâti de l'appareil et ne tentez jamais de l'ouvrir par vous-même afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- N'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération de l'appareil et veillez à ce qu'aucun objet n'obstrue ces fentes.
- Risque de blessure au contact des parties en rotation de l'appareil ! Afin d'éviter toute blessure, prenez une posture vous permettant de tenir toute partie du corps, bijoux et vêtements à l'écart des parties de l'appareil en rotation.
- Utilisez l'appareil uniquement s'il est intégralement assemblé. Veillez en permanence à ce que le bol mélangeur et le bras malaxeur inclinable soient tous deux correctement en place afin que l'appareil puisse fonctionner sans problème.
- Ne mettez pas en marche l'appareil si le bras malaxeur inclinable est déployé.
- Utilisez uniquement les accessoires préconisés par le fabricant afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans ingrédients. Ceci pourrait causer la surchauffe de l'appareil et ainsi endommager le moteur.
- Ne remplissez pas trop le bol mélangeur. Ceci pourrait causer la surchauffe de l'appareil et ainsi endommager le moteur.
- À pleine charge, l'appareil ne doit fonctionner que pendant 3 minutes maximum afin d'éviter la surchauffe et l'endommagement du moteur.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- En cas d'endommagement ou d'anomalie quelconque, arrêtez immédiatement l'appareil.
- Retirez la fiche de la prise de courant
  – avant de changer d'embout mélangeur ;
  – avant de retirer ou de mettre en place le bol mélangeur ;
  – lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  – en cas de défaillance pendant le fonctionnement de l'appareil ;
  – en cas d'orage ;
  – avant de nettoyer l'appareil.
- Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon !

**Dispositions relatives à la garantie**
Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

# Composition

- 1 robot ménager avec bras malaxeur inclinable
- 3 embouts mélangeurs
- 1 bol mélangeur avec couvercle antiprojection amovible

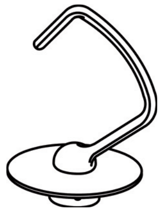
# Vue générale de l'appareil




**1** Bras malaxeur inclinable
**2** Réception des embouts mélangeurs
**3** Bol mélangeur
**4** Lampe de travail
**5** Levier de déverrouillage pour le bras malaxeur
**6** Régulateur de vitesse

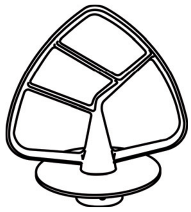
Vous pouvez commander des pièces de rechange originales sur le site :
**www.service-shopping.de**

# Embouts mélangeurs



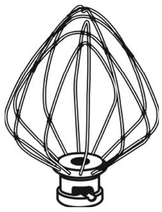
### Crochet pétrisseur

Cet embout sert au malaxage et au pétrissage de pâtes lourdes, comme par ex. de pâtes à pain ou de pâtes levées.



### Crochet mélangeur

Cet embout sert au malaxage et au pétrissage de pâtes normales à moyennement lourdes, comme par ex. les pâtes à gâteau, à tarte ou pâtes brisées.



### Fouet

Cet embout sert à fouetter les mélanges aériens comme la crème et les œufs, à monter les blancs d'œufs en neige et la mayonnaise, etc.

# Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, il faut :

- déballer toutes les pièces fournies ;
- nettoyer l'appareil et ses accessoires.

### Déballage

**ATTENTION !**

❒ Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !

Sortez toutes les pièces de leur emballage, assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez notre service après-vente.

### Nettoyage

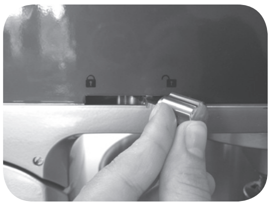
Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'appareil et tous ses accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

## Utilisation

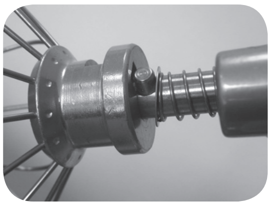
**ATTENTION !**

- ❒ Branchez l'appareil uniquement sur des prises réglementaires et aisément accessibles qui correspondent aux caractéristiques techniques de l'appareil (voir paragraphe « Caractéristiques techniques »).
- ❒ Veillez à ce que le commutateur de réglage de la vitesse soit sur la position **OFF** (arrêt) avant de brancher l'appareil au secteur.
- ❒ Ne remplissez pas trop le bol mélangeur. Ceci pourrait causer la surchauffe de l'appareil et ainsi endommager le moteur.
- ❒ Afin d'éviter d'endommager l'appareil, utilisez-le seulement s'il est intégralement et correctement assemblé.
- ❒ Placez l'appareil sur un support sec afin d'en assurer la stabilité.
- ❒ Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance !
- ❒ Ne mettez pas en marche l'appareil si le bras malaxeur inclinable est déployé.
- ❒ Afin d'éviter toute blessure, tout endommagement de l'appareil et autres dégâts matériels, veillez à ce que les enfants et les animaux ne s'approchent pas de l'appareil quand il est en marche.
- ❒ Assemblez l'appareil dans son intégralité avant de le raccorder au secteur.

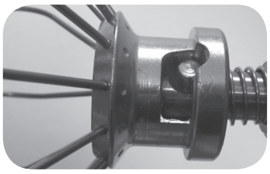
1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Veillez à ce que le commutateur de réglage de la vitesse soit sur la position **OFF** (arrêt) avant de brancher l'appareil sur une prise de courant.
3. Versez les ingrédients de votre recette dans le bol mélangeur.



4. Poussez le levier de déverrouillage du bras malaxeur en direction du symbole du cadenas ouvert pour déployer le bras.
5. Placez le bol mélangeur dans l'appareil. Tournez le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit sécurisé et correctement en place.
6. Placez le couvercle antiprojection sur le bol mélangeur.
7. Choisissez l'embout mélangeur qui convient (voir paragraphe « Embouts mélangeurs »).

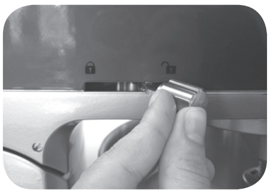


8. Placez l'embout mélangeur sur la réception du bras malaxeur. Veillez à ce que le cran d'arrêt de la réception entre bien dans la fente de l'embout mélangeur.

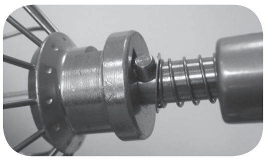


9. Tournez l'embout mélangeur sur la droite jusqu'à ce que le cran d'arrêt repose dans l'évidement prévu à cet effet sur l'embout mélangeur.

10. Poussez le levier de déverrouillage du bras malaxeur en direction du symbole du cadenas ouvert et rabattez le bras malaxeur vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans l'unité moteur.
11. Choisissez à l'aide du commutateur de réglage la vitesse convenable :
    **OFF** Arrêt
    **1 – 4** Mélange et malaxage lent
    **4 – 7** Mélange et pétrissage rapide
    **7 – 10** Mélange et fouettage rapide
    Dès qu'une vitesse a été programmée, le témoin lumineux s'allume autour du régulateur de vitesse et la lampe de travail s'enclenche.
12. Pour arrêter l'appareil, placez le commutateur de réglage de la vitesse sur la position **OFF** (arrêt). Le témoin lumineux autour du régulateur de vitesse s'éteint immédiatement. La lampe de travail reste encore allumée pendant 3 minutes avant de s'éteindre automatiquement.
    **Veuillez noter : Attendez jusqu'à le bras malaxeur s'arrête complètement avant de déployer le bras.**



13. Poussez le levier de déverrouillage du bras malaxeur en direction du symbole du cadenas ouvert pour déployer le bras.



14. Retirez l'embout mélangeur en le poussant vers le haut tout en le tournant sur la gauche jusqu'à ce que le cran d'arrêt de la réception soit en face de l'évidement de l'embout. L'embout se retire maintenant facilement.

15. Tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'appareil.

# Conseils et astuces

## Mélange et pétrissage de la pâte

- Utilisez le crochet mélangeur ou le crochet pétrisseur pour mélanger ou pétrir la pâte.
- Ne remplissez pas trop le bol mélangeur.
- Mélangez d'abord tous les ingrédients en tournant le commutateur de réglage de la vitesse pendant env. 20 secondes en position basse (par ex. en position **1** ou **2**). Placez ensuite le commutateur pendant env. 3 minutes en position plus élevée (par ex. sur **3** ou **4**) pour bien pétrir la pâte.

**Battre les blancs en neige ou fouetter la crème.**

- Utilisez le fouet pour battre les blancs d'œufs en neige ou bien fouetter la crème.
- Pour des résultats impeccables, nous vous recommandons de ne pas verser plus de 12 blancs d'œufs dans le bol mélangeur.
- Pour des résultats impeccables, battez les blancs d'œufs env. 5 minutes à une vitesse entre **7 – 10**.
- Pour fouetter env. 250 ml de crème, placez le commutateur de réglage de la vitesse pendant env. 3 minutes à une vitesse entre **5 – 10**.

## Commande d'accessoires

Vous pouvez commander des pièces de rechange originales sur le site :
**www.service-shopping.de**

## Nettoyage et rangement

⚠ **ATTENTION !**

❐ Placez le commutateur de réglage de la vitesse sur la position **OFF** (arrêt) et débranchez la fiche de la prise avant chaque nettoyage.

❐ Ne plongez **jamais** l'unité moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

❐ N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ils risqueraient d'endommager la surface de l'appareil.

- Tous les accessoires (à l'exception de l'unité moteur) sont lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez tous les accessoires (à l'exception de l'unité moteur) au lave-vaisselle ou à la main sous l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Laissez éventuellement certaines parties tremper dans de l'eau savonneuse afin de décoller des résidus de pâte plus tenaces.
- Nettoyez l'unité moteur avec un chiffon légèrement humidifié et un peu de produit nettoyant. Essuyez l'appareil avec un chiffon propre.
- Rangez l'appareil dans un local sec, propre et non accessible aux enfants.

## Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Sinon, contactez le service après-vente.

N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

| Problème | Cause possible / solution |
|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | • Le commutateur de réglage de la vitesse se trouve-t-il en position **OFF** (arrêt) ? Placez le commutateur sur une position entre **1** et **10.**<br>• La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ?<br>• La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant.<br>• Contrôlez le fusible du secteur. |
| L'appareil se bloque ou malaxe / pétrit difficilement. | • Le bol mélangeur est-il trop rempli ?<br>Enlevez éventuellement un peu de pâte et pétrissez-la en plusieurs portions plus petites. |

## Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| Modèle : | 419402 |
| Réf. article : | Z 03590 |
| Alimentation : | 220 – 240 V ~ 50 Hz |
| Puissance : | 600 W |
| Classe de protection : | I |

CE

## Mise au rebut

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés.
Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

---

Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 (0) 180-5003530 *)
*) Appel payant.

## Inhoud

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u besloten hebt tot de aankoop van onze keukenmachine. Roeren, kneden, mengen in een handomdraai… allemaal met één enkele keukenmachine!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keukenmachine.

Neem bij vragen contact op met de klantenservice via onze website:

**www.service-shopping.de**

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door te lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen!

In het kader van onze voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor, product, verpakking of bijliggende gebruikershandleiding op elk moment te wijzigen.

Neem s.v.p. het volgende in acht: de in deze handleiding gebruikte afbeeldingen kunnen geringe afwijkingen vertonen ten opzichte van het apparaat (andere kleuren e.d.).

## Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsaanwijzingen zijn voorzien van dit symbool. Lees deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsaanwijzingen om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.

Tips, algemene aanwijzingen en adviezen zijn gekenmerkt met dit symbool.

Geschikt voor levensmiddelen.

## Veiligheidsaanwijzingen

### Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is geschikt voor het mengen, kneden en kloppen van bijvoorbeeld beslag en brooddeeg, eieren en slagroom.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte sensorische of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij een persoon die belast is met hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen instructies heeft gegeven, hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig.

## Verwondingsgevaar

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- Gebruik het apparaat niet, wanneer het is beschadigd.
- Verwondingsgevaar door draaiende apparaatonderdelen! Houd tijdens het gebruik haar, sieraden en kledingstukken uit de buurt van het apparaat, om te voorkomen dat iets vast raakt in draaiende onderdelen van het apparaat.
- Let erop dat niemand kan struikelen over aangesloten snoeren. Laat het snoer niet over de rand van tafels of aanrechten hangen. Er zou iemand achter kunnen blijven hangen en het apparaat naar beneden kunnen trekken.

## Gezondheidsaanwijzingen

- Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen dient u het apparaat en alle accessoires grondig te reinigen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').
- Gebruik alleen verse ingrediënten waarvan de houdbaarheidsdatum nog niet is verstreken.
- Reinig het apparaat na elk gebruik, om vorming van ziektekiemen te voorkomen.

## Gevaar door een elektrische schok

- Gebruik het apparaat niet wanneer er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- Dompel het apparaat, de stekker en het snoer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een wasbak of gootsteen om te voorkomen dat het apparaat, de stekker of het snoer per ongeluk met water in aanraking komen.
- Onderbreek meteen de stroomtoevoer als het apparaat, de stekker of het snoer in het water valt!
- Raak het apparaat, het snoer of de stekker niet met vochtige handen aan.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.

## Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten

- Plaats het apparaat op een stabiele, vaste ondergrond.
- Plaats het apparaat op een droge ondergrond, zodat het stevig staat.
- Houd voldoende afstand tot warmtebronnen zoals kookplaten of kachels, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat (zie hoofdstuk ‘Technische gegevens’). Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Let erop dat niemand over het aangesloten snoer kan struikelen. Laat het snoer niet over de rand van tafels of aanrechten hangen. Er zou iemand achter kunnen blijven hangen en het apparaat naar beneden kunnen trekken.

- ❒ Leg het snoer zo, dat het niet bekneld kan raken of kan knikken, en niet met hete oppervlakken in aanraking komt.
- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.

## ⚠ Tips voor het gebruik

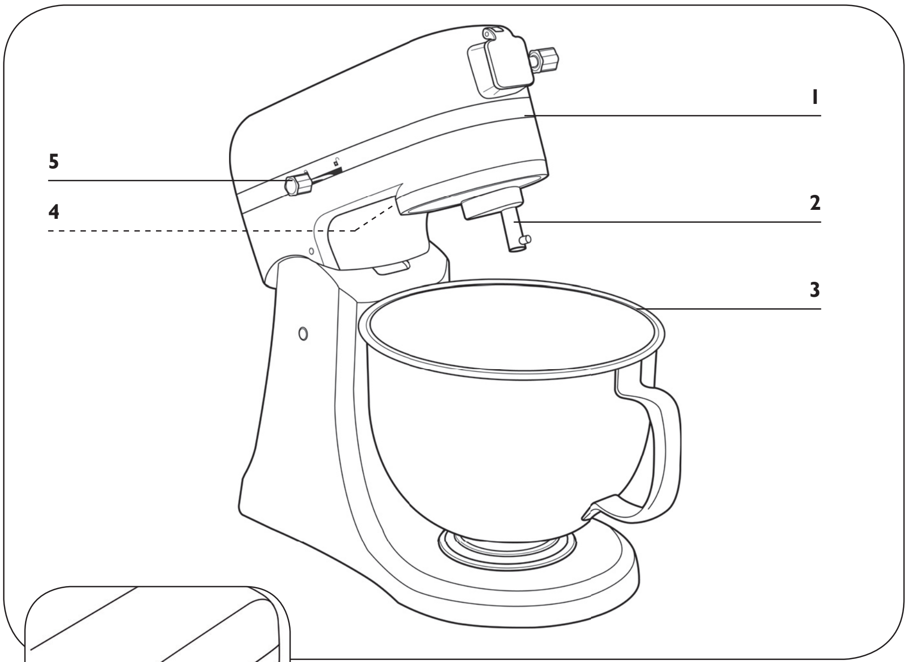
- ❒ Controleer het apparaat elke keer voordat u het in gebruik neemt, op beschadigingen. Wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet, wanneer het niet goed functioneert of is gevallen. Laat een geautoriseerde vakman het apparaat in de genoemde gevallen controleren.
- ❒ Probeer het apparaat om wille van uw eigen veiligheid niet zelf te repareren als het apparaat, het snoer of de stekker defect is. Neem in geval van schade contact op met een vakman of met de klantenservice.
- ❒ Voorkom schade aan het apparaat en steek geen voorwerpen of lichaamsdelen in de behuizing van het apparaat en probeer de behuizing nooit te openen.
- ❒ Steek geen voorwerpen in de ventilatiegleuf van het apparaat en let erop dat de ventilatiegleuf niet door voorwerpen wordt geblokkeerd.
- ❒ Verwondingsgevaar door draaiende apparaatonderdelen! Houd haar, lichaamsdelen, sieraden en bekleding uit de buurt van draaiende apparaatonderdelen om letsel te voorkomen.
- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het volledig is gemonteerd. Zorg er altijd voor dat de beslagkom en de kantelbare mixerarm correct zijn geplaatst, zodat het apparaat probleemloos kan functioneren.
- ❒ Schakel het apparaat niet in als de kantelbare mixerarm is omhoog gekanteld.
- ❒ Gebruik uitsluitend accessoires die door de fabrikant worden aanbevolen om schade aan het apparaat te voorkomen.
- ❒ Zet het apparaat niet aan zonder levensmiddelen. Dat kan oververhitting en schade aan de motor veroorzaken.
- ❒ Doe niet teveel ingrediënten in de beslagkom. Dat kan oververhitting en schade aan de motor veroorzaken.
- ❒ Schakel het apparaat bij maximale belasting niet langer dan drie minuten in, om oververhitting en schade aan de motor te voorkomen.
- ❒ Laat het apparaat tijdens gebruik niet zonder toezicht achter.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- ❒ Bij schade/storingen dient u het apparaat direct uit te schakelen.
- ❒ Trek de stekker uit het stopcontact,
  – voordat u hulpstukken verwisselt,
  – voordat u de beslagkom van het apparaat neemt of op het apparaat plaatst,
  – als u het apparaat niet gebruikt,
  – als zich tijdens het gebruik een storing voordoet,
  – vóór onweer,
  – voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ❒ Trek uitsluitend aan de stekker en niet aan het snoer, wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt!

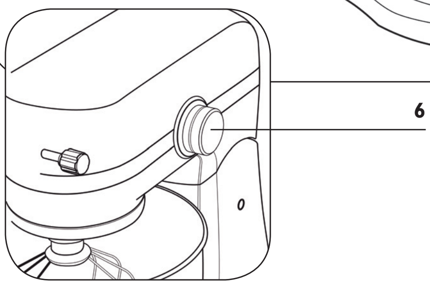
**Garantievoorwaarden**
Alle gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

# Leveringsomvang

- 1 keukenmachine met kantelbare mixerarm
- 3 hulpstukken
- 1 beslagkom met afneembare spatbescherming

# Apparaatoverzicht




**1** Kantelbare mixerarm
**2** Houder voor hulpstukken
**3** Beslagkom
**4** Werklicht
**5** Ontgrendelinghendel voor mixerarm
**6** Snelheidsregelaar

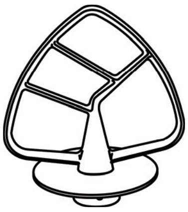
Voor het nabestellen van originele reserveonderdelen bezoekt u onze website: **www.service-shopping.de**

## Hulpstukken



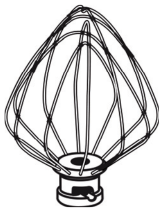
### Kneedhaak

Dit hulpstuk is geschikt voor het mengen en kneden van zwaar deeg, bijvoorbeeld brooddeeg of gistdeeg.



### Roerhaak

Dit hulpstuk is geschikt voor het mengen en kneden van normaal tot middelzwaar deeg, bijvoorbeeld beslag voor cakes, taarten en zandtaart.



### Garde

Dit hulpstuk is met name geschikt voor het kloppen van luchtige mengsels, bijvoorbeeld eieren, eiwit, slagroom en mayonaise.

## Vóór het eerste gebruik

Voordat u het apparaat kunt gebruiken moet u:

- de leveringsomvang uitpakken,
- apparaat en accessoires reinigen

### Uitpakken

**LET OP!**

❐ Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!

Pak alle onderdelen uit en kijk of de levering volledig is (zie hoofdstuk ‘Leveringsomvang’) en controleer op transportschade. Wanneer de onderdelen zijn beschadigd, gebruik ze dan niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice.

### Reinigen

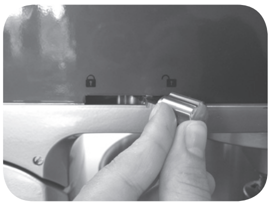
Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen dient u het apparaat en alle accessoires grondig te reinigen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

## Gebruik

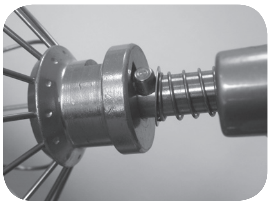
**LET OP!**

- ❐ Sluit het apparaat aan op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en dat overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat (zie hoofdstuk 'Technische gegevens').
- ❐ Zorg ervoor dat de draaischakelaar voor het instellen van het toerental in de stand **OFF** (Uit) staat, voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet.
- ❐ Doe niet teveel ingrediënten in de beslagkom. Dat kan oververhitting en schade aan de motor veroorzaken.
- ❐ Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het volledig en op de juiste wijze is gemonteerd, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- ❐ Schakel het apparaat niet in als de kantelbare mixerarm is omhoog gekanteld.
- ❐ Plaats het apparaat op een droge ondergrond, zodat het stevig staat.
- ❐ Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht!
- ❐ Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat, om verwondingen en schade, ook aan het apparaat, te voorkomen!
- ❐ Monteer het apparaat volledig voordat u het aansluit op het lichtnet!

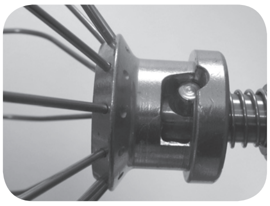
1. Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de draaischakelaar voor het instellen van het toerental in de stand **OFF** (Uit) staat, voordat u het apparaat aansluit op een correct werkend stopcontact.
3. Doe de ingrediënten in de beslagkom zoals beschreven in het recept.



4. Schuif de ontgrendelingshendel van de mixerarm in de richting van het pictogram met het geopende hangslot om de mixerarm omhoog te kantelen.
5. Plaats de beslagkom op het apparaat. Draai de beslagkom met de klok mee vast tot hij correct en stevig op zijn plaats zit.
6. Zet de spatbescherming op de beslagkom.
7. Kies een geschikt hulpstuk uit (zie hoofdstuk ‘Hulpstukken’).

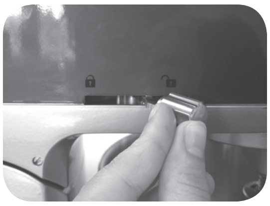


8. Steek het hulpstuk in de houder van de mixerarm. Let er daarbij op dat de nok op de houder in de gleuf op het hulpstuk schuift.

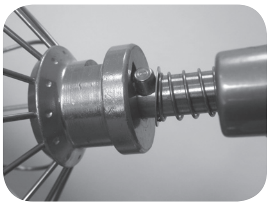


9. Draai het hulpstuk naar rechts tot de nok in de daarvoor in het hulpstuk aangebrachte uitsparing valt.

10. Schuif de ontgrendelingshendel van de mixerarm in de richting van het pictogram met het geopende hangslot en kantel de mixerarm omlaag tot hij vastklikt in de motorunit.
11. Kies met de draaischakelaar voor het toerental een voor het doel geschikte snelheid:
    **OFF** Uit
    **1 – 4** Langzaam mengen en roeren
    **4 – 7** Snel mengen en kneden
    **7 – 10** Snel kneden en kloppen
    Zodra u een snelheid hebt gekozen, gaan het controlelampje om de snelheidsregelaar en het werklicht branden.
12. Schakel het apparaat uit door de draaischakelaar voor het toerental in de stand **OFF** (Uit) te zetten. Het controlelampje om de draaischakelaar dooft meteen. Het werklicht blijft nog ongeveer drie minuten branden voordat het automatisch wordt uitgeschakeld. **Houd rekening met het volgende: Wacht altijd tot het desbetreffende hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen alvorens de mixerarm omhoog te stellen!**



13. Schuif de ontgrendelingshendel van de mixerarm in de richting van het pictogram met het geopende hangslot om de mixerarm omhoog te kantelen.



14. Verwijder het hulpstuk door het iets omhoog te schuiven en naar links te draaien tot de nok op de houder tegen de verdikking van het hulpstuk rust. Dan kunt u het hulpstuk uit de houder trekken.

15. Draai de beslagkom tegen de klok in los en neem hem van het apparaat.

# Tips en trucs

### Deeg mengen en kneden

- Gebruik voor het mengen of kneden van deeg de roerhaak of de kneedhaak.
- Doe niet teveel ingrediënten in de beslagkom!
- Zet eerst de draaischakelaar voor het toerental gedurende ongeveer 20 seconden in een lage stand (bijvoorbeeld stand **1** of **2**) om alle ingrediënten te mengen. Zet de draaischakelaar daarna gedurende ongeveer 3 minuten in een hogere stand (bijvoorbeeld stand **3** of **4**) om het deeg te kneden.

### Eiwit en slagroom kloppen

- Gebruik voor het kloppen van eiwit en slagroom de garde.
- U bereikt een optimaal resultaat als u niet meer eiwit dan van twaalf eieren in de beslagkom doet.
- We raden voor een optimaal resultaat aan eiwit ongeveer 5 minuten bij een stand tussen **7 – 10** te kloppen.
- Zet de draaischakelaar voor het toerental voor het kloppen van ongeveer 250 ml slagroom gedurende ongeveer 3 minuten in een stand tussen **5 – 10**.

# Nabestelling van toebehoren

Originele vervangende onderdelen kunt u nabestellen via: **www.service-shopping.de**

# Reinigen en opbergen

⚠ **LET OP!**

❒ Zet de draaischakelaar voor het toerental in de stand **OFF** (Uit) en trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

❒ Dompel de motorunit **nooit** onder in water of andere vloeistoffen!

❒ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

- Alle accessoires (behalve de motorunit) zijn vaatwasserbestendig.
- Reinig alle accessoires (behalve de motorunit) in de vaatwasmachine of met de hand met warm water en een mild afwasmiddel. Laat bepaalde onderdelen eventueel in warm water met zeep weken, om hardnekkige resten deeg te verwijderen.
- Reinig de motorunit met een iets vochtige doek en eventueel een beetje afwasmiddel. Veeg het apparaat droog met een schone doek.
- Berg het apparaat op een droge, schone en voor kinderen ontoegankelijke plaats op.

## Storingen verhelpen

Probeer eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen als het apparaat niet naar behoren functioneert. Neem in andere gevallen contact op met de klantenservice.

Probeer niet om een defect apparaat zelf te repareren!

| Probleem | Mogelijke oorzaak/oplossing |
|---|---|
| Het apparaat werkt niet. | • Staat de draaischakelaar voor het toerental in de stand **OFF** (Uit)? Zet de draaischakelaar in een stand tussen **1** en **10.**<br>• Zit de stekker goed in het stopcontact?<br>• Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact.<br>• Controleer de zekering van uw netaansluiting. |
| Het apparaat hapert of roert, dan wel kneedt moeizaam. | • Is de beslagkom te vol?<br>Neem zo nodig deeg uit de beslagkom en roer of kneed het deeg in meerdere kleinere porties. |

## Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Model: | 419402 |
| Artikelnummer: | Z 03590 |
| Spanningsvoorziening: | 220 – 240 V~ 50 Hz |
| Vermogen: | 600 W |
| Beschermingsklasse: | I |

## Afvoeren

Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.

Verwijder het apparaat eveneens op milieuvriendelijke wijze. Het hoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten.
Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

---

Klantenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis.